



LYCÉE HÔTELIER
GRANVILLE

Maurice Marland

MENUS DU RESTAURANT D'APPLICATION

**NOS MENUS SONT SUSCEPTIBLES DE VARIATIONS
EN FONCTION DE NOS FOURNISSEURS LOCAUX**

CHARTRE DE LA CLIENTELE

Madame, Monsieur, Cher client,

Vous accédez au **Restaurant d'Application du Lycée Hôtelier Maurice MARLAND**. Nous vous remercions de l'intérêt que vous portez à la formation des jeunes et de la confiance que vous nous accordez. **Soyez les bienvenus.**

Les élèves, encadrés de leurs professeurs, participent à un service de restaurant et de cuisine. Chacun essaie de produire le meilleur service en fonction de ses compétences, de ses possibilités. Il se peut que le résultat ne soit pas à la hauteur de vos attentes et nous vous remercions à l'avance de votre tolérance : un plat peut ne pas vous convenir, un(e) serveur(se) peut ne pas maîtriser une technique, cela étant dû au fait que nos élèves sont en formation.

Le Restaurant fonctionne dans le cadre d'un établissement public local d'enseignement de l'Education Nationale ; il ne peut en aucun cas être assimilé à un établissement commercial. Notre restaurant est une salle de Travaux Pratiques, nous vous remercions de respecter scrupuleusement les horaires d'ouverture et de fermeture du restaurant :

- **Midi : Ouverture à 12h15 et fermeture à 14h30** : les élèves ont des obligations d'emploi du temps. Ils doivent se présenter à l'heure aux cours qui suivent la séance de pratique professionnelle au restaurant pédagogique ;
- **Soir : Ouverture à 19h15 et fermeture à 21h30** : les emplois du temps des élèves se terminent à 22h00.

Nous pratiquons les **tarifications** suivantes :

- Menus entre 10.00 € et 30 € sans les boissons ;
- Menus "pensionnaires" à 12,50 € ou 16 € ou 18 € (1 verre de vin et 1 café compris).
- Formules entrée/plat ou plat/dessert à 8€

Pour nos clients hebdomadaires « pensionnaires » nous vous rappelons nos critères et principes de fonctionnement :

- Etre présent au moins une fois par semaine à jour fixe durant l'année scolaire ;
- Signaler si possible toute absence avant 10 h le matin au plus tard ;
- Inviter des personnes supplémentaires à se joindre à votre table doit s'envisager dans la mesure de nos possibilités ;
- Choisir un autre menu est possible ; le tarif de cette prestation vous sera alors appliqué ;
- Les menus spécifiques de Noël ou repas à thème ne pourront être proposés au tarif "pensionnaires".

Il se peut que, pour des raisons internes de fonctionnement, pour cause d'impératifs pédagogiques ou d'imprévus, nous soyons :

- Dans l'impossibilité de vous accueillir ; auquel cas nous nous engageons à vous prévenir ;
- Dans l'obligation de vous demander de reporter ou d'annuler votre repas ;
- Dans l'obligation de vous proposer un autre menu, auquel cas, le tarif pensionnaire sera appliqué.

Pour le parking de vos véhicules, quelques places sont disponibles à proximité de l'entrée du restaurant; d'autres sur le parking de la Cité des sports, accessible par le haut de la rue des Lycées.

Nous vous rappelons que nos amis les animaux ne sont pas acceptés dans l'établissement.

La courtoisie, le respect et la politesse sont des valeurs que nous inculquons à nos élèves. Ces derniers, ainsi que leurs professeurs, méritent en retour votre compréhension et votre indulgence.



MENU à 25 euros (hors boissons)

Mise en bouche

Bouchées de tomate et poivron au basilic

**Jeudi 29
septembre**

Entrée

Félicité de truites au bacon, ravioles de bettes épicées, beurre fondu au persil et poivre chaud

Ou

Cromesquis de Pont l'Evêque, crème de pleurotes

Jeudi 06 octobre

Plat

Selle d'agneau farcie aux morilles, sauce romarin. Échalotes confites et crumble tomates/poivrons

Ou

Suprême de pigeon, Parmentier de cuisses aux cèpes

**Jeudi 17
novembre**

Dessert

Barres fondantes caraïbe à la noix de coco, sablé fleur de sel

MENU à 25 euros (hors boissons)

Mise en bouche

Bouchées de tomate et poivron au basilic

Jeudi 13 octobre

Entrée

Félicité de truites au bacon, ravioles de bettes épicées, beurre fondu au persil et poivre chaud

Ou

Cromesquis de Pont l'Evêque, crème de pleurotes

Plat

Selle d'agneau farcie aux morilles, sauce romarin. Échalotes confites et crumble tomates/poivrons

Ou

Suprême de pigeon, Parmentier de cuisses aux cèpes

Dessert

Pomme selon Julien Dugourd

Réservation au 07.89.96.43.82

Lundi, mardi et jeudi, vendredi de 10h à 11h et de 12h à 15h



MENU à 25 euros (hors boissons)

Mise en bouche

Raviolis de maquereaux à la crème de gingembre

**Jeudi 1
Décembre**

Dorade farcie aux parfums aigres doux, émulsion de badiane.
Risotto aux algues et flan de fenouil

Entrée

Ou

Filets de poissons fumés aux saveurs nordiques, chantilly
parfumée et blinis

**Jeudi 08 et 15
décembre**

Plat

Suprême et cuisse de pintadeau aux épices ou Carré d'agneau
en habit de mendiant à l'infusion de pain d'épices.
Galette parmentière et Tatin d'endives caramélisées.

Jeudi 02 février

Dessert

Buffet de desserts

MENU à 30 euros (hors boissons)

**Dîner spécial avec le Chef Hervé
Mouset**

Jeudi 12 janvier

Réservation au 07.89.96.43.82

Lundi, mardi et jeudi, vendredi de 10h à 11h et de 12h à 15h



MENU à 25 euros (hors boissons)

Mise en bouche

Crèmeux de camembert et bulots aux noisettes, dès de saumon laqué

Jeudi 09 février

Entrée

Minestrone d'étrilles aux saveurs méditerranéennes
Ou
Tartare exotique de dorade au poivre de Sichuan, herbes folles et croustillant de parmesan

Jeudi 02, 16 et 23 mars

Plat

Jambonnette de volaille farcie, sauce Banyuls, croquettes de pomme de terre aux fruits secs
Ou
Sole au citron vert, conchiglionis farcis aux petits légumes, polenta aux noisettes torréfiées

Dessert

Buffet de desserts

MENU à 30 euros (hors boissons)

Jeudi 30 mars

Dîner spécial avec le Chef Damien Dulin

Réservation au 07.89.96.43.82

Lundi, mardi et jeudi, vendredi de 10h à 11h et de 12h à 15h